

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Vollständiges Wörterbuch für Küche und Wirthschaft oder
Gastronomisches Lexicon**

Jungius, Ludwig Ferdinand

Leipzig, 1848

0

urn:nbn:de:bsz:31-69851

fer, acht Eiern und etwa einem sechstel Quart Sahne bereitete dicke Creme, legt diese beiden Böden alsdann auf die dem Kuchen als Unterlage dienenden Mürbenteigböden, bestreicht die Seiten rund herum mit weißer Königs- oder Citronenglace (s. Glasuren), bespritzt die Oberfläche der Torte hübsch zierlich mit Königsglace, belegt sie mit Confekt, worunter besonders eingemachte Wallnüsse gehören, und stellt die Torte eine viertel Stunde in ganz schwache Hitze.

D.

Oblate. Man hat sie in verschiedenen Größen und Formen. Zur Bereitung der Speisen kann man nur die in Tafeln vorkommende Oblate gebrauchen, um die nöthige Form, welche man gerade bedarf, davon schneiden zu können, wozu man sie etwas anfeuchtet. Am meisten gebraucht man die Oblate zu allerlei Backwerken, vornehmlich als Unterlage zu Mandelteiggebäcken, Torten, Tartelettes, zu Mehlspeisen, die verschiedenfarbig in Fächern oder schichtweise gebacken oder als Umkleidung solcher Mehlspeisen, oder in gleicher Benutzung zu Fleisch- und Fischgerichten, Cotelettes u. s. w., die ausgebacken werden.

Obst. S. Früchte.

Obst, gebackenes. S. Backobst.

Obstsaucce. S. Fruchtsaucce.

Obstsuppe. S. Fruchtsuppe.

Obstwasser. S. Fruchtwasser.

Obstwein. Er läßt sich von verschiedenen saftreichen Früchten, z. B. Äpfeln (s. Cider), von Birnen, Johannisbeeren, Stachelbeeren u. c. bereiten. Zu dem Birnenwein reibt man die Birnen sammt der Schale auf einem Reibeisen oder zerquetscht sie, wenn es größere Massen sind, unter einer Stampfe, preßt den Saft mittelst einer Presse rein davon aus und läßt ihn in einem Fäßchen, leicht mit Leinwand überdeckt, die Gährung, die nach einigen Tagen erfolgt, überstehen, füllt alsdann das Fäßchen mit ebenfalls schon gegohrenem Obstsaft wieder voll, spundet es zu und läßt es fünf bis sechs Wochen im Keller ruhig liegen. Dann zieht man die Flüssigkeit auf Flaschen und verkorkt und verpicht diese. Nach mehreren Wochen schäumt dieser Wein wie Champagner, läßt man ihn aber etwa ein Jahr liegen, so verliert er zwar das mouffrende Wesen, gewinnt aber an geistiger Stärke. — Ueber die Bereitung des Äpfelweins oder Cider wäre noch hinzuzufügen, daß man von zuckerreichen, guten Äpfeln immer den besten, geistreichsten Wein gewinnen wird. — Zu dem Obstwein von Stachel- oder Johannisbeeren vergesse man nicht, wegen der

Säure dieser Früchte immer eine hinreichende Quantität Zucker zuzusetzen.

• **Ohs. S. Rind.**

Ohsenfleisch. S. Rindfleisch.

Del. An Güte und Beschaffenheit ist dies nützliche, höchst wichtige Produkt sehr verschieden, was eben sowohl von der Art der Bereitung als dem Klima, der Lage des Erdreichs und der Behandlung des Olivenbaumes herrührt. Das Olivenöl von Olivano, Capua und das aus dem Kirchenstaat ist beinahe wasserhell, flüchtig, leicht und weniger fett, das von Genua, Lucca, Corfu &c. ist blaß oder hochgelb und fetter auf die Zunge fallend; am ungleichsten an Güte ist das Provenceröl. Ein Haupterforderniß des guten Dels ist, daß es klar, durchsichtig und geruchlos sei. Außer diesen edlen Delen hat man noch eine Menge andere aus Hanf, Leinfaamen, Rapps, Mohn und andern Stoffen bereitet; sie stehen aber in Güte und Werth den edlen Delen weit nach und werden nur von den niedern Ständen zu Speisen gebraucht. Auch von den flüchtigen, ätherischen, destillirten Delen macht man oft zur Würzung der Geruchzucker und zum Ausstreichen von Formen Gebrauch. Sie sind meist farblos, haben einen durchdringenden angenehmen oder scharfen Geruch und finden sich in allen Naturreichen, am häufigsten im Pflanzenreiche. Die gebräuchlichsten sind: Mandelöl, Rosenöl, Drangenblüthöl, Anis- und Nelkenöl. Aus den Blättern einer Art des in Ostindien wachsenden Drangenbaumes bereitet man das sogenannte Cajeputöl.

Delfauce. S. Mayonnaise.

Olive. Dies ist die überaus nützliche Frucht eines im südlichen Europa wachsenden Baumes, woraus das edle Del bereitet wird. Außerdem macht man die Früchte, wenn sie noch grün sind und noch nicht ihre völlige Reife erlangt haben, wie die Kapern in Salzwasser und Essig ein; in diesem Zustande kommen sie zu uns Nordländern. Zum Gebrauch in Ragouts, Saucen &c. schält man auf die Art den Kern aus, daß man das Messer immer dicht an dem Kern hält und das Fleisch schneckenartig so abschält, daß die Frucht ein Stück bleibt und wieder in ihre Gestalt zusammengelegt werden kann, deshalb farcirt man sie oft mit Hühner- oder Fischfarce, um sie in dieser Gestalt zu erhalten; unfarcirt gehen sie in der Sauce wieder auseinander. Außer zu selbstständigen Saucen und Ragouts bilden die Oliven oft einen Bestandtheil eines gemischten feinen Ragouts zu Fleisch- und Fischspeisen, dienen mancherlei kalten Gerichten als zierliche Garnitur und eben so braucht man sie zu Sardellen-, italienischen und andern Salaten u. s. w., wozu sie aber unausgeschält bleiben. Als Garnitur zu kalten Speisen betupft man die Oliven manchmal mit weißer oder rother Butter oder Mayonnaise.

Olivenragout. Olivenauce. Die Behandlungsart der Frucht selbst ist vorstehend berichtet. Sind die Oliven farcirt, so läßt

man sie so lange blanchiren bis die Farce gahr ist und thut sie alsdann in größerer Quantität als Ragout und in geringerer als Sauce in eine kräftige, wohlgeschmeckende, braune Grundsauce, die durch das Einkochen mit Rheinwein oder Madeira und das Abschärfen mit etwas Citronensaft noch an Auszeichnung gewinnt. Das Olivenragout oder die Olivensauce ist bei vielen Fleisch- oder Fischstücken höchst willkommen.

Omelette, einfache. Auf jedes Ei ein kleiner Eßlöffel voll Flüssigkeit, wie Milch, Bouillon, Sahne, Wasser &c. und ein wenig Salz. Zu einer Omelette von mittlerer Größe braucht man vier bis fünf Eier und zwei ein halbes bis drei Loth Butter. Sobald die Butter in der Pfanne braun geworden ist, schüttet man die Masse hinein und läßt sie auf starkem Feuer prasselnd Farbe nehmen, läßt die Omelette auf Papier gleiten, rollt sie auf und schneidet sie als Garnitur zu Gemüse in beliebige Stücke.

Omelette, gemischte. Der Grundstoff bleibt immer derselbe, doch ist die Mischung sehr verschieden, bald mischt man die Masse nur mit gehackter roher Petersilie, bald mit solchem Schnittlauch, bald mit geschwigten, feinen Kräutern, bald mit Pilzen, wie Champignons, Steinpilzen, Trüffeln, Morcheln, bald mit Sardellenfasern, kleinstückigen Sardellen, geräuchertem Lachs, Heringen, Bücklingen, alles gut ausgegrätet und kleinwürflich geschnitten u. s. w. Gebacken werden die gemischten Omelettes wie die einfachen, doch rollt man sie nicht auf Papier zusammen, sondern schiebt sie gleich in der Pfanne mittelst eines dünnen Messers so zusammen, daß man die unterste braun gebackene Seite über der Schüssel umstülpen kann. Oft giebt man einen feimigen, pikanten Züs darüber.

Omelette, modificirte. Von diesen sind die Omelettes nach Rumohr beachtet. In die Masse kommen feine Kräuter und großwürfliche Sardellen und so bald die Omelette gebacken und auf die Schüssel geschoben ist, befeuchtet man sie schnell mit Sardellenfasern und giebt nach Umständen einen Züs dazu. Außer diesen modificirten Omelettes giebt es noch viele mit Rinderzunge, wozu die warme, schiebige Fökelrinderzunge in Streifen geschnitten und über die Omelette geflochten wird. Eben so macht man es mit gekochtem Schinken, geräuchertem Lachs, Heringen, Bücklingen, Kalbsbraten oder anderm Fleisch. Zu den modificirten Omelettes giebt man gemeinhin einen feimigen, pikanten Züs.

Omelette, süße. Sobald die zuerst gezeigte, einfache Masse nach Vorschrift gebacken ist, läßt man sie auf Papier gleiten, belegt sie auf der obern oder ungebakenen Seite mit Confectmarmelade oder einer dicken Creme, von welcher die Frangipane creme (s. Frangipane) sehr beliebt ist, rollt die Omelette zusammen, legt sie auf die Schüssel, bestreut sie mit Zucker und glacirt sie mittelst eines glühenden Vogelspießes

in kreuzweisen Duerstreifen. — Zu den süßen Omelettes gehören noch mehrere, worunter besonders beliebt ist:

Omelette, Schnee oder Schaum. (Omelettes à la neige.) Hierzu werden acht bis zwölf Eigelbe mit acht bis zwölf Loth feinem Zucker und etwas abgeriebenem Citronenzucker dickschäumig gerührt und als Haupterforderniß mit einem recht steif und glatt geschlagenen Schnee von sämmtlichem Eiweiß vermischt, dann werden von der Masse in einer eisernen Pfanne auf ganz schwachem Feuer mit klarer Butter, etwa daumdicke Omelettes auf beiden Seiten gebacken, und so wie eine fertig ist, auf die Schüssel geschoben, mit Zucker bestreut und mit Citronensaft beträufelt. Sind zwei bis drei Omelettes fertig, so kommen sie zwanzig bis fünfundzwanzig Minuten in schwacher Dfenhize und werden, nachdem sie den Höhepunkt erreicht haben, sogleich aufgetragen, bevor sie wieder zusammensinken. Ueberhaupt müssen alle Omelette Speisen sogleich genossen werden, wenn sie ihren Werth behalten sollen.

Omelettesauflauf. (Omelettes soufflés. Mehlspeise.) In ein reichliches viertel Quart, oder etwas mehr, kochende Milch, die mit vier Loth Butter und vier Loth Zucker versetzt worden, schüttet man unter stetem Rühren zwölf Loth Mehl und bearbeitet es auf Kohlengluth zu einem steifen Teig, rührt, wenn er vom Feuer kommt, ein Ei und wenn er beinahe verkühlt ist, noch vier Loth Butter, sieben bis acht Eigelbe und Citronenzucker dazu, backt die Omelettes wie die Schneomelettes, streicht aber, außer der obersten, auf jede der unteren Apricosenmarmelade, streut oben feinen Zucker und läßt die Mehlspeise eine bis eine und eine viertel Stunde in mäßiger Hize backen. Ein das erste Volumen beinahe um die Hälfte übersteigendes Auflaufen und der Ueberzug einer hellbraunen blanken Glasur sprechen für das treffende Gelingen dieser köstlichen Mehlspeise.

Orange. Pomeranze. Diese herrliche Frucht wird mehr wegen ihrer würzigen Schale als ihres Saftes und Fleisches zu allerlei warmen und kalten Getränken, Backwerken, Saucen und auch in Zucker eingemacht oder als Compote oder Confekt gebraucht und eine sehr ausgedehnte Anwendung findet die candirte Drangenschale. Der Drangenbaum, der ursprünglich in Asien zu Hause ist, wird schon in manchen südeuropäischen Ländern im Freien angebaut; in den nördlichen Climates dauert er nur während des Sommers im Freien aus und man muß ihn vor Eintritt des ersten Frostes ins Winterquartier oder Gewächshaus bringen. Man verbraucht die Orange als gelbe und grüne, reife und unreife Frucht und sehr anwendbar sind die Blüten und die auf Zucker abgeriebene obere Schale der gelben Früchte. Von den Getränken, die von der Orange bereitet werden, macht sie sich beim Bischof am meisten geltend.

Drangenblütthe. Sie ist sowohl frisch als geröstet oder can-

dirt eine treffliche Würze an verschiedenen süßen Speisen, Suppen, Getränken, Gefrorenem u. s. w., aber auch als Confekt sehr ansprechend. Am besten ist die Drangenblüthe, wenn sie Morgens vor Sonnenaufgang gepflückt werden kann. Als Confekt siedet man sie sehr behutsam in mit etwas Maun vermischem Wasser, vereinigt sie nach dem gehörigen Auskühlen und Abtropfen mit einem dünnen Zuckersyrup von eben so viel Zucker als Drangenblüthe, den man am folgenden Tage bis zur Perlprobe einkocht (s. Zuckergrade), ihn wieder mit den Blüthen vereinigt und sie in verschlossenen Gefäßen, wie anderes Confekt aufbewahrt. — Als trockene Drangenblüthe bearbeitet, müssen die Blüthen rein von dem Zuckersyrup geschieden, dann mit feinem Zucker bestreut und in lauer Hitze bei oft wiederholtem Umdrehen und Bestreuen mit Zucker getrocknet werden. Der zurückbleibende Zuckersyrup ist vortreflich zu Getränken zu benutzen. — Zu der gerösteten Drangenblüthe müssen die Blüthen sehr behutsam in einem recht dicken Zuckersyrup (Flugzucker, s. Zuckergrade) von beinahe noch einmal so viel Zucker als Blüthen, so lange am Feuer ziehen bis alle Feuchtigkeit herausgetreten ist. Den dadurch verdünnten Zucker läßt man wieder bis zu jener Kürze einkochen, vereinigt ihn wieder mit den Blüthen und rührt mit einem Stäbchen so lange darin herum, bis der Zucker sich als eine mehligte Substanz absondert, schüttet die Blüthen dann auf weite Siebe und läßt sie im Ofen rösten und recht trocken werden und thut, wenn das erlangt ist, die oben im Siebe befindlichen Blüthen in mit Papier ausgelegten Kästchen, den durchgefallenen, klumpigen Zucker aber verbraucht man als treffliche Würze zu Cremen, Backwerken, Getränken, Gefrorenen &c.

Drangenblüthbrezeln. S. Drangenbrezeln.

Drangenblüthereme. S. Drangencreme.

Drangenblüthessenz. S. Drangenblüthwasser.

Drangenblüthessig. Man läßt einen Theil frischer Drangenblüthen in gutem Weinessig an den Sonnenstrahlen oder an einem andern warmen Ort einige Wochen destilliren und filtrirt den Essig zunächst ab. Etwas von diesem Essig unter Zuckwasser gemischt, gewährt ein kühlendes Getränk. Eben wie den Drangenblüthessig macht man auch den Rosenessig.

Drangenblüthgelee. S. Drangengelee.

Drangenblüthgeist. Auf jedes Quart guten rectificirten Brantwein ein halbes Pfund Blüthen. Dies wird auf dem Wege der Destillation mittelst der Destillationsblase destillirt (s. Drangenblüthwasser). Eine Wiederholung dieser Procebur mit gleichen Mitteln giebt ein um die Hälfte stärkeres Fabrikat.

Drangenblüthkuchen. Es wird ein halbes Pfund Zucker mit drei Eiern und einem Eigelb zu einer dickschäumigen Masse gerührt oder mit einer Drathruthe geschlagen, und mit zwei Loth trockenen oder ge-

rösteten Orangenblüthen (Orangenblüthzucker) und einem halben Pfund feinem Mehl vermischt. Von dieser Masse setzt man auf ein Backblech kleine runde glatte Häufchen auf, und backt sie in schwacher Hitze, daß sie sich hellgelb färben und einen hübschen krausen Fuß bekommen.

Orangenblüthlimonade. S. Limonade.

Orangenblüthsyrup. Auf ein halbes Pfund Orangenblüthen werden zwei Pfund Zucker zur Perlprobe gekocht und mit den hinzugefügten Orangenblüthen aufgekocht; sie bleiben alsdann einige Stunden an der Seite des Feuers in einem gut verschlossenen Gefäß stehen, werden zunächst durch ein Haarsieb gepreßt und es wird der Zucker wieder zu der nöthigen syrupsartigen Kürze eingekocht und in verkorkten und verpichteten Flaschen aufbewahrt; auch von den getrockneten Orangenblüthen gewinnt man auf dieselbe Weise einen Orangenblüthsyrup.

Orangenblüthwasser. Orangenblüthessenz. Das Orangenblüthwasser tritt in mehreren Graden, nämlich als einfaches, doppeltes und dreifaches Orangenwasser und als Typus aller dieser Flüssigkeiten als Orangenblüthessenz auf. Die Art der Bereitung geschieht auf dem Wege der Destillation mittelst der Destillirblase. Zum einfachen Orangenblüthwasser kommen auf jedes Quart Flußwasser zwölf Loth frische, gut gereinigte Orangenblüthen, welche sofort nach dunstdichtem Verkleben der Fugen des Destillirapparates und unter immerwährendem Auffrischen der Kühlgeräthschaften mit kaltem Wasser auf die Art destillirt werden, wie man es täglich in den Destillationsanstalten sehen kann. Hierdurch gewinnt man von obiger Quantität ein und ein halbes Quart einfaches Orangenblüthwasser. Von der in dem Blasenfessel zurückgebliebenen Substanz kann man mit dem dritten Theil soviel Wasser als das erste Mal, auf demselben Wege eine Flüssigkeit gewinnen, die mit dem einfachen Orangenblüthwasser zusammengegossen und mit einer gleichen Quantität Orangenblüthen wie das erste Mal destillirt das doppelte Orangenblüthwasser giebt. Durch eine nochmalige Wiederholung der Destillation mit denselben Mitteln und unter gleichen Umständen gewinnt man das dreifache Orangenblüthwasser, und durch einen abermaligen Zusatz einer gleichen Quantität dieser aromatischen Blüthenstoffe das ausgezeichnetste Fabrikat dieser Gattung, nämlich die Orangenblüthessenz.

Orangenblüthzucker. Man bereitet ihn von den gerösteten oder trockenen Orangenblüthen, zu welchen man, wenn es nöthig ist, noch trockenen Zucker zusetzt und alles gut fein pulverisirt, oder man bespritzt den feinen Zucker wiederholt mit in Orangenblüthöl gesättigtem Weingeist bis er hinreichend Geruch angezogen hat.

Orangenblüthzuckerwasser. S. Zuckerwasser.

Orangenbrezeln. Man wirkt hierzu von einem halben Pfund feinem Mehl, einem viertel Pfund Zucker, einem viertel Pfund harter, ge-

waschener Butter, vier bis fünf Eidottern und zwei Loth abgeriebenem Drangenzucker oder gehackter candirter Drangenschale einen Teig, gefaltet davon drei bis vier Zoll lange Brezeln und backt sie auf einem mit Speck bestrichenen Backblech; man kann diese kleinen Kuchen auch mit einer Eiweißglace glaciren (s. Glasuren), auch bereitet man sie mit Drangenblütthen.

Orangeneompote. Hierzu taugen nur gelbe, reife, möglichst fastreiche Drangen, die recht glatt und sauber, so daß nur eine geringe dünne Haut darauf bleibt, geschält und in vielem Wasser so lange gekocht werden, bis ein Nadelknopf leicht eindringen kann; man läßt die Früchte bei öfterem Wechseln mit frischem Wasser mehrere Tage in Wasser liegen, schneidet sie dann in hübsche Viertel, beseitigt so viel wie möglich die Kerne und kocht sie in hinreichendem Zuckersyrup, gießt diesen am folgenden Tage ab, kocht ihn zu einem klaren schwerflüssigen Syrup ein und läßt die Drangen noch einmal damit aufkochen, um allen Schaum zu beseitigen. Nach dem Anrichten der Drangen überzieht man sie mit dem klaren Zucker.

Orangenconfekt. Man nimmt sowohl grüne als gelbe, kleine Drangen dazu, schält und behandelt sie wie zum Compote, nur bleiben sie ganz, weshalb sie vor dem Sieden an mehreren Stellen mit einer Nadel gestochen werden, dann wird von so viel Zucker als Früchte ein flüssiger Syrup gekocht, mit welchem die Früchte einige Male umgesotten werden; der Zucker muß zuletzt zu der Kürze eines schwerflüssigen Syrups gelangen, mit welchem die eingelegten Früchte gut überstehend gedeckt und die Gefäße mit Blasen geschlossen werden.

Orangencreme. Diese herrliche Creme wird am meisten mit der auf der rauhen Seite des Zuckers abgeriebenen Schale der Früchte gewürzt (s. Citronenzucker), aber auch mit Drangenblütthe, Drangenblüttheffenz gewährt sie einen ansprechenden Genuß. Fast alle Arten Creme (s. Creme) nehmen den Drangengeschmack sehr vortheilhaft an; doch am meisten beachtet hierzu sind die abgerührten Creme und von diesen wieder die gestürzten. Zu der von einem Eßlöffel Mehl, zehn Eigelben, zwölf Loth Zucker und einem viertel Quart Sahne abgerührten Creme kommt die abgeriebene Schale einer oder zwei Drangen, oder zwei Loth geröstete Drangenblütthe. Soll die Creme modellirt und gestürzt werden, so versetzt man sie, ehe man den Eiweißschnee dazu thut, mit zwei Loth aufgelöster Hausenblase oder einem andern gallertfähigen Zngredienz. Nächstden abgerührten sind die geschlagenen Orangencreme beachtet.

Orangengelee. Auch zu dieser braucht man nur die obere Schale, ohne sonderlich auf den ohnehin unbedeutenden Saft Rücksicht zu nehmen. Man bereitet hierzu eine einfache Wein- oder eine Liqueurgelee, z. B. eine solche mit Baseler Kirchwasser (s. Gelee) und würzt sie mit Drangenschale oder Drangenblütthe. Diese Gelee kann man auch

mit stückig geschnittenen, eingemachten oder als Compote behandelten Drangen schichtweise in einer Form gallern lassen.

Orangenkränze. Man bereitet sie entweder von der Masse der Drangenblüthkuchen, die man, wenn die Häufchen aufgesetzt sind, mit dem Mittelfinger zu Kränzen dreht, oder von dem Teig der Drangenschnitte, von dem man die Kränze dreht. Beide Arten verlangen schwache Backhize.

Orangenkuchen. Man bereitet dieselbe Masse, wie zu Drangenblüthkuchen, doch nimmt man statt der Drangenblüthe drei Loth ganz feinwürflich geschnittene candirte Drangenschale. Man setze die Häufchen mit einem Eßlöffel auf dem Blech so weit auseinander, daß sie sich gegenseitig beim Backen nicht berühren und daß sie sich mittelst des Drehens des Mittelfingers der rechten Hand auf dem Blech recht fest ansaugen. Für die Trefflichkeit dieses kleinen beliebten Gebäckes spricht sein doppeltes Neuzere, nämlich daß die obere Hälfte gewölbt und blaßgelb glacirt, die untere aber kraus und bräunlich gefärbt sei.

Orangensauce. Hierzu ist eine gute braune Coulisauce, oder eine andere mit Fleischgrund gekräftigte gute braune Sauce nöthig, die mit etwas Medok, Malaga oder Rheinwein ihre Einkochung erhält; in einer solchen müssen die feinen Schnitzeln von der obern Schale einer guten Orange mehrere Male durchkochen und es wird die Sauce mit dem Orange- und Citronensaft versetzt; sie ist vortreflich zu geschmortem Kalbfleisch, vorzüglich Frikandeaux, wilden und zahmen Enten und Gänsen, auch anderem Geflügel oder zu Ragouts mit diesen Gegenständen vermischt.

Orangenschale, candirte. Die Bereitungsart theilt sie mit dem Citronat (s. C.). Sie ist wie dieser eins der beanspruchtesten, auch gewähltesten Würzen zu allen Arten Backwerken, Cremen und vielen andern Speisen.

Orangenschnitte. Es wird ein Teig von einem halben Pfund Mehl, einem viertel Pfund Zucker, einem viertel Pfund Butter, drei Eiern, zwei Dottern und viel Orangenzucker zusammengesetzt, auf einem mit Speck bestrichenen Backblech einen halben Finger dick auseinander gestrichen, mit einer Schneeglaser gedeckt und mäßig gebacken, dann wird die gebackene Platte an den Seiten gerade und von ihr einen und einen halben Zoll breite und drei Zoll lange Stücke geschnitten. Von derselben Masse kann man auch kleine Kränze und Brezeln machen.

Orangenspähne. Man schlägt ein halbes Pfund Zucker mit drei Eiern und einem Dotter dickschäumig, während man nach und nach zwei bis drei Loth flüssige Butter dazu thut, vereinigt es mit zwei Loth fein gehackter, candirter Orangenschale und einem halben Pfund Mehl, streicht die Masse auf einem mit Speck bestrichenen Backblech zu vier Zoll langen und etwa drei Zoll breiten, ganz dünnen Streifen auseinan-

der, backt sie behutsam und biegt sie, so wie man sie vom Blech geschnitten, heiß über einen runden Gegenstand im halben Zirkel.

Orangenzucker. S. Citronenzucker und Fruchtzucker.

Ordnen. S. Einrangiren.

Orgeade. Orgeat. S. Mandelmilch.

Ortolan. Dieser Vogel gehört zum Geschlecht der Goldammer; Brust und Bauch sind mehrentheils gelbbraun, der Hals ist olivenfarbig, die Kehle hochgelb, der kegelförmige Schnabel röthlich oder fleischfarben, und die Schwung- und Schwanzfedern sind dunkel gefärbt. Der Vogel hält sich mehr in den wärmern Gegenden und am liebsten da auf, wo es viele Hirsefelder giebt; man verschickt ihn von dort in Schachteln verpackt, wie die Leipziger Lerchen. Sein Fleisch ist noch wohlschmeckender als das der Lerchen und wird von den ersten Feinschmeckern hochgeachtet; die Art der Zubereitung theilt der Ortolan ganz mit der Lerche, indeß beschränkt sich diese in den nördlichen Ländern, wo wie bemerkt, der Vogel selten ist, hauptsächlich nur auf das Braten, in welcher Zubereitung er sich auch stets für die feinste Tafel auf die würdigste Weise empfehlen wird.

Orviettogefrorenes. Den Brei von einem Pfund Marroren vermischt man mit drei Loth fein gehackter Orangenschale und eben so viel Citronat, den Saft von vier Citronen und einem und einem Viertel bis einem und einem halben Pfund mit etwa einem halben Quart Wasser aufgelösten Zucker, läßt dies in einer Gefrierbüchse nach Vorschrift des Gefrorenen gefrieren und arbeitet es mit einer Flasche Orviettowein durcheinander. Weil dieser Wein keinen Transport aushält und nicht verfortt werden darf, so ist die Rechttheit desselben anderswo als in Rom und in Unteritalien zu bezweifeln; mithin die Bereitung dieses Gefrorenen nur dort zu erreichen.

Ostereier. Nachdem die Eier gut gewaschen und abgetrocknet sind bestreicht man sie mit Speck, umwickelt jedes Ei mittelst eines reinen Läppchens mit feinen Zwiebelschalen, Petersilien- und Körbelblättern und einigen feinen Stückchen Braunholz, bewickelt sie mit Zwirnfäden und kocht sie mit etwas Maun, Braunholz und Zwiebelschalen hart. Sollen die Eier beschrieben werden, so lege man in der Mitte des Eies eine große bunt ausgeschnittene Zwiebelschale und die anderen Sachen rund herum und so, daß es sich nicht verschieben kann. Auf dieser Stelle kann man Verse, Wünsche oder Namen einschreiben. Die Ostereier werden noch mit verschiedenen andern Varietäten bunt gemacht.

Ostfriesländische Kuchen. Von einem Pfund Mehl, zwanzig Loth Butter und den durchgestrichen Dottern von zehn hart gekochten Eiern bereitet man einen glatten Teig, rollt ihn zu drei Messerrücken dick aus, sticht davon mit einem runden Ausstecher von drei Fingerbreiten Durchmesser runde Böden aus, backt diese sehr behutsam in etwas star-

ter Hitze, pudert sie, wenn sie kalt sind, stark mit Zucker ein und belegt sie in der Mitte mit Johannisbeergelee.

Otabaiti = Dampffleisch. Man muß hierzu ein hübsches Stück Rindfleisch (Schweifstück) wählen, welches aus den Knochen und flach und breit zugeschnitten und gut geklopft werden muß, dies dämpft man in einem gut dazu passenden Geschirr dergestalt, daß man es von unten und wo möglich auch von oben gut mit breiten Rindertalgplatten oder Speck deckt, mit Zwiebeln, Chalotten, einem Bouquet von Basilicum, Thymian und Lorbeerblatt, etwas Gewürz, Wurzelwerk und Salz belegt, mit etwas fetter Brühe und Wasser knapp überstehend benäht, den gut schließenden Deckel mit Mehlkleister verklebt und es auf Kohlengluth oder in einem Bratofen immer bei von unten wie oben gleichmäßig einwirkender Hitze, vier bis sechs Stunden — was auf die Größe des Stückes ankommt — sacht dampfen läßt. Deffnet man nach dieser Zeit das Geschirr und ist die Dampfprocedur gut ausgeführt, so wird man ein sehr saftiges, wohlschmeckendes Fleisch und eine treffliche Grundbrühe finden, die man abfettet und durchpreßt und nebst gebratenen oder gekochten Kartoffeln oder einem andern Gemüse zu dem Fleisch aufträgt. Liebt man die Grundbrühe etwas feimig, so kann man sie mit etwas Mehlschwitze oder farbiger Sauce durchkochen lassen; auch eine passende Garnitur von zugestuztem Gemüse ist zu empfehlen.

P.

Pahlerbse. S. Erbse, grüne.

Pain. S. Fleischkäse.

Palfy = Nudelmehlspeise. Unter den Nudelteig von zwei bis drei Eiern (s. Nudelteig) kann man einige Eßlöffel Milch nehmen. Von dem dünn ausgerollten Teig werden etwa handlange und einen viertel Zoll breite Nudeln geschnitten und diese in Backbutter auf zwei- oder dreimal zu schön gelber Farbe ausgebacken. Dann wird von zwei Eßlöffeln Mehl, zwei Eiern, sechs Dottern, zwölf bis sechszehn Loth Zucker, einem halben Quart oder etwas mehr Milch oder Sahne, die gut mit Vanille gewürzt ist und zwei bis drei Loth frischer Butter auf dem Feuer eine dickfeimige lockere Creme abgerührt, in diese die Nudeln, bis auf einen geringen Theil, gemischt und das Ganze in einer Tafelcasserole oder Randschüssel in schwache Hitze so lange gestellt, bis die Speise gut angezogen hat, aber nicht gebacken ist, damit sie nicht fest werde, sondern cremig bleibe. Vor dem Auftragen streut man die zurückgelassenen Nudeln und etwas Zucker darüber.